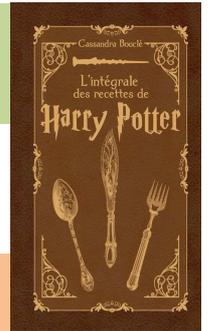


MENU DE LA SEMAINE

Semaine n° 24
du *Lundi 09 Juin au Vendredi 13 Juin 2025*



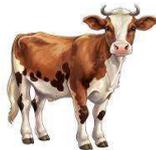
Lundi 09 Juin 2025



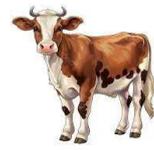
PENTECÔTE



Mardi 10 Juin 2025



CARONADE DE BŒUF



RIZ PILAF IGP



BABYBEL BIO



COMPOTE POMME FRAISE



Jeudi 12 Juin 2025



TABOULÉ MAISON



PÉPITES DE POISSON MSC



CHOU-FLEUR PERSILLÉ



LIÉGEOIS AU CHOCOLAT



Vendredi 13 Juin 2025



Vendredi 13 Juin 2025



(Menu Végétarien loi Egalim)



SALADE MÉLANGÉE ET DÉS D'EMMENTAL



PILAF DE CÉRÉALES BIO



TOMATES PROVENÇALES



TARTE AUX POMMES



PAIN BIO TOUS LES JOURS



u est susceptible de changement en cas d'anomalies (stockage, livraison, transformation). Le responsable de la cuisine a, dans ces cas précis, toute latitude pour remplacer ce

La viande bovine préparée par la C. C. R. est d'origine V. B. F. La volaille (dinde, poulet...) préparée par la C.C.R. est d'origine V.B.F..

Décret N 2002.1465 - du 17/12/02 : "Étiquetage des viandes bovines dans les établissements de Restauration "La traçabilité est à votre disposition à la Cuisine Centrale de Rodez
Décret n° 2014-797 du 11/07/2014 : Mention « fait maison » : plats cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, ...)